

Плюс онлайн: URL:

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=107772> (дата обращения 14.01.2017)

6. Brand Finance Nation Brands. The Annual Report on Nation Brands [Electronic resource] // Corporate web-site «Brand Finance plc»: URL: http://www.brand-finance.com/images/upload/brand_finance_nation_brands_2013.pdf (дата обращения: 20.01.2017)

А. А. Голяк

КЕЙТЕРИНГ-СЛУЖБА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ «БУРГЕР-ХАУС» В ГОРОДЕ МУРАВЛЕНКО

В статье рассмотрена проблема низкой доходности предприятий питания из-за недостаточного потока клиентов, так как предприятие изначально расположено в малопроезжимой локации. Было предложено новое, уникальное, законное решение – внедрение на предприятии кейтеринг-службы на базе индивидуально спроектированного фуд-трака. Суть предложения такова – фургон с заранее приготовленной едой перемещается в нужную локацию и производит реализацию готовых блюд, а также при необходимости предусмотрено выездное банкетное обслуживание по предварительному контракту. Такой вариант решения проблемы позволит значительно повысить эффективность работы и среднемесячный оборот предприятия. Помимо этого, предложение автора позволит обеспечить полноценным горячим питанием большое количество участников общегородских культурно-массовых мероприятий там, где это будет необходимо.

Ключевые слова: общественное питание, кейтеринг, фуд-трак, стрит-фуд, выездное обслуживание, кухня на колесах, мобильная кухня.

А. А. Golyak

CATERING SERVICE AT THE CATERING ESTABLISHMENT «BURGER HOUSE» IN MURAVLENKO

The article deals with the problem of low profitability of food companies due to insufficient flow of customers as the company initially located in location with low streaming of customers. It was suggested a new, unique, legal decision – the introduction of enterprise catering service based on individually designed food truck. The essence of the proposal is a van with pre-cooked food is moved to the desired location and makes the realization of ready meals and, if necessary, provide offsite catering by prior contract. This solution to the problem will significantly improve the efficiency and the average monthly turnover. In addition, our proposal will provide a full hot meal to large number participants of citywide cultural everywhere.

Keywords: catering, food truck, street-food, exit service (catering), kitchen on wheels, mobile kitchen.

В настоящее время, общественное питание – это развивающееся направление пищевой отрасли. Растет не только число предприятий общепита, но и расширяется спектр дополнительных услуг, предоставляемый заведениями питания. Сейчас такие услуги, как бизнес-ланч, организация банкетов и праздников, детский уголок, доставка еды на дом, возможность завернуть еду с собой, бесплатный доступ в Интернет на территории кафе или ресторана не являются существенным конкурентным преимуществом на фоне множества подобных заведений по всему городу.

Выгодное географическое положение и по сегодняшний день является весомым преимуществом на рынке общественного питания. Зачастую клиент при выборе места для обеда или ужина склоняется в пользу ближайшего заведения – просто потому, что так он быстрее решит вопрос питания, сможет сэкономить время для других, более важных дел. В итоге рентабельность заведений, располагающихся в точке с наибольшим потоком потенциальных клиентов, будет выше, чем у предприятия питания с более высоким уровнем обслуживания и качеством приготовленных блюд.

Владельцы точек питания, изначально расположенных в малопроезжих локациях, по-разному решают проблему низкого потока клиентов – использование уникальной тематики, создание наиболее комфортной и уютной атмосферы, чтобы гость захотел снова посетить заведение. Услуга доставки блюд также является одним из способов повышения оборота такого предприятия.

Одним из примеров заведений с не самым выгодным местоположением является кафе американской и мексиканской кухни «БУРГЕР-ХАУС», которое расположено по адресу: ЯНАО, г. Муравленко, ул. Губкина, ба [приложение 1], [7]. Как можно заметить на карте, данное заведение находится на окраине населенного пункта, где поток посетителей заведения недостаточен для того, чтобы оно осуществляло свою деятельность в полную силу. На данный момент ежемесячный оборот предприятия составляет в среднем 450000 руб/мес. [8], что не удовлетворяет плановым показателям.

На сегодняшний день руководство «БУРГЕР-ХАУС» частично нашло выход из сложившейся ситуации путем внедрения службы доставки, но этого все еще недостаточно для полноценного решения проблемы.

Мы предлагаем иное решение данной проблемы – запуск кейтеринг-службы. Для этого потребуется особое транспортное средство – фуд-трак (в классическом представлении это кафе-фургон с мобильной кухней, способное переезжать с места на место, торгующее едой и напитками быстрого приготовления). В данном случае это будет грузовой фургон, переоборудованный снаружи и изнутри специально под нужды предприятия.

Такой формат общественного питания, как фуд-траки, не является чем-то новым в Европе и США. Там подобная практика получила особо широкое

распространение с начала XXI века – стали появляться полноценные кухни на колесах, где готовят супы, стейки, гарниры, хотя и до этого существовали передвижные киоски с мороженым и хот-догами. Фуд-траки можно увидеть в большом количестве как на фестивалях, так и в людных городских местах. Законодательная база торговли едой с колес на Западе давно сформирована, и проблем с законом никто не испытывает. В России же дело обстоит иначе. Приготовление еды и продажа ее с колес на городских улицах запрещена. В законодательстве отсутствует такое понятие, как фуд-трак. Несмотря на это, данное направление общественного питания за последние годы стремительно развивается в Москве и Санкт-Петербурге [6]. К тому же правительство столицы приняло на рассмотрение законопроект, регламентирующий деятельность такого рода предприятий, поэтому можно сказать, что данное направление будет развиваться и дальше.

В Муравленко 14 точек общественного питания, доступных к посещению обычным гражданам [7]. Ни одно заведение не предлагает услуги кейтеринга, а такой формат обслуживания, как фуд-трак, и вовсе незнаком. При этом во многих местах проведения культурно-массовых мероприятий отсутствуют точки питания, где можно купить и употребить готовую еду. Кроме того, массовые мероприятия проходят и вне города (лыжные гонки, турслеты), где ни одно стационарное предприятие питания не имеет возможности организовать питание для участников.

В связи с этим мы считаем, что наше предложение является новым, уникальным и необходимым не только для предприятия «БУРГЕР-ХАУС», но и для всего города Муравленко.

В качестве базы для передвижной кухни выбран малотоннажный грузовой автомобиль ЗИЛ-5301ВА. Грузоподъемность модели составляет 2300 кг, чего будет достаточно для того, чтобы разместить все необходимое оборудование. Простота конструкции и технического устройства транспортного средства (ТС) обеспечивает повышенную надежность (даже в суровых погодных условиях), простоту в обслуживании и высокий уровень ремонтпригодности. А мощность двигателя и проходимость грузовика позволяют осуществлять выезды в лес или за город [приложение 1], [4].



Рисунок 1. Фудтрак. Общий вид

Чтобы грузовик соответствовал нашим производственным потребностям, а также санитарно-эпидемиологическим правилам и требованиям [1, 2, 3], понадобится оборудование для обеспечения сохранности блюд [приложение 2. Табл. 1]. Грузовая кабина автомобиля также подвергнется изменениям – внутри будут установлены перегородки в целях разделения пространства на отсеки для кухни, санузла с биотуалетом, генератора, емкостей с водой. Помимо этого, в отсеке с генератором будет установлена шумоизоляция, а в крыше грузового отделения будет отверстие для установки вентиляции, под грузовым отделением – резервуары для сбора и последующего слива грязной воды. На рисунке 1 представлен общий внешний вид фудтрака

Новая услуга отличается от доставки блюд тем, что здесь имеется возможность не только привезти готовую еду в определенное место, но и организовать процесс приема пищи. К тому же при таком подходе объемы реализуемой продукции будут гораздо больше, чем при доставке, за счет того, что специально оборудованный автомобиль позволяет сохранять блюда готовыми к употреблению более продолжительное время и в большем количестве. Существующим на сегодняшний день законодательством [2] не разрешено приготовление еды на передвижных торговых точках, но допускается реализация готовых блюд, поэтому в рамках услуги будет происходить продажа блюд (предусмотрен кассовый аппарат), заранее приготовленных на кухне в кафе, а также поддержание для них оптимального температурного режима. Помимо этого, будет осуществляться выездное банкетное обслуживание по договору (сервировка столов, подача блюд).

Для того чтобы вложения на старте окупились максимально быстро, фуд-трак будет работать по нескольким направлениям:

1. Плановые выезды на массовые городские мероприятия – для чего предварительно был изучен Календарь городских культурно-массовых мероприятий на 2017 год [приложение 4], утвержденный Распоряжением Администрации города Муравленко №1614 от 17 октября 2016 года [4].

2. Плановые выезды на точки в городе с массовым скоплением людей (Центральная площадь, Парк культуры и отдыха, футбольный стадион) при благоприятных погодных условиях.

3. Работа с частными лицами по предварительно заключенным контрактам

4. Работа с корпоративными клиентами – под этим пунктом понимается заключение контракта с компанией на обеспечение ее сотрудников питанием в полевых условиях (нефтяные и газовые месторождения, предприятия за пределами города).

Рассмотрим процесс предоставления услуги кейтеринг-службы:

1. Подготовка блюд (основную часть выполняет кухня).

2. ТО автомобиля.

3. Погрузка инвентаря и оборудования к назначенному времени: посуда, приборы в объеме 125% от планируемого количества посетителей (многоразовые или одноразовые, в зависимости от ситуации), салфетки, скатерти (по ситуации), контейнер для отходов, складные стулья, еда.

4. Подготовка персонала (гигиена).

5. Выезд на точку.

6. Обслуживание, реализация продукции.

7. Возвращение на базу.

Таким образом, мы имеем гибкое, экономически выгодное предложение с возможностью его реализации в различных направлениях. Внедрение кейтеринг-службы на предприятии «БУРГЕР-ХАУС» будет полезно для заведения не только с финансовой точки зрения, но и повысит его узнаваемость. Помимо этого, данное предложение будет иметь социальное значение, обеспечивая питанием участников главных культурно-массовых городских мероприятий. Также мы полагаем, что данное предложение будет востребовано и применимо в других населенных пунктах и на предприятиях питания.

Литература

1. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012)

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 N 28 (ред. от 03.05.2007) «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03» (вместе с «СП 2.3.6.1254-03. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение N 1 к СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 01.04.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.04.2003 N 4447)

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 N 23 (ред. от 03.05.2007) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 28.09.2001 N 2956)

4. Распоряжение Администрации города Муравленко №1614 от 17 октября 2016 года. Официальный сайт МО г. Муравленко [Электронный ресурс]: URL: <http://www.muravlenko.com/engine/download.php?id=25224> (дата обращения 16.01.2017)

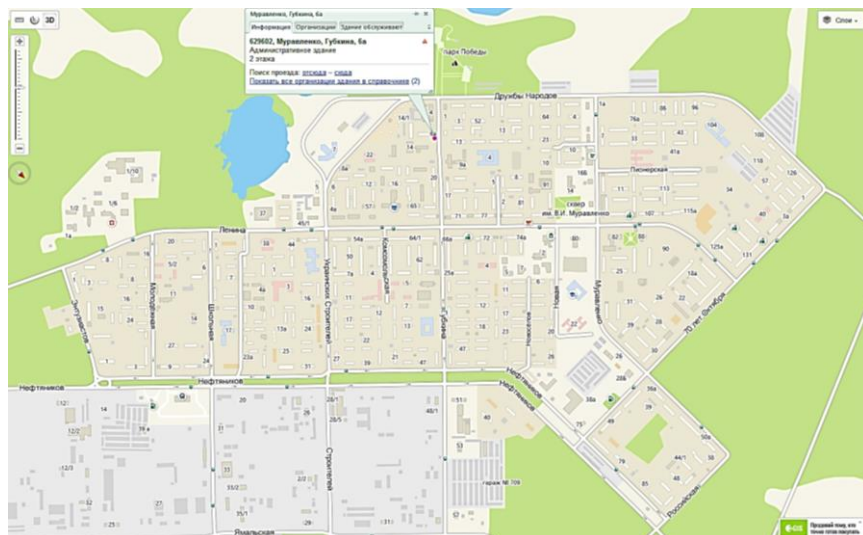
5. Автомобили семейства ЗИЛ-5301 Бычок [Электронный ресурс]: URL: <http://hydraulsk.blogspot.ru/2011/08/5301.html> (дата обращения 16.01.2017)

6. Вся правда о фудтраках – Retrailer. [Электронный ресурс]: URL: <http://retrailer.ru/mag/vsya-pravda-o-fudtrakah> (дата обращения 16.01.2017)

7. Муравленко: карта с улицами, домами и организациями города - 2ГИС [Электронный ресурс]: URL: <https://2gis.ru/noyabrsk> (дата обращения 16.01.2017)

8. Оперативные финансовые отчеты предприятия «БУРГЕР-ХАУС»

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. КАРТА-СХЕМА ГОРОДА МУРАВЛЕНКО [7]



ПРИЛОЖЕНИЕ 2. СМЕТА ПРОЕКТА

Таблица 1. Затраты на старте проекта:

Наименование	Кол -во	Цена за ед. (руб.)	Итоговая цена (руб.)
Фургон-автолавка ЗИЛ-5301 «Бычок» (б/у) 1999 г.в.	1	110000	110000
Проточный водонагреватель Elsoterm iwh 3500w (б/у)	1	1500	1500
бак для воды 70 л	2	800	1600
бак для бензина 70 л	1	800	800
Бензогенератор denzel DB8500E (8 кВт) (б/у)	1	35000	35000
Кофемашина Sacco Aulika (б/у)	1	50000	50000
Мармит BMD б/у	1	10000	10000
Термопод электрический 5.5л	1	3000	3000
Микроволновая печь «Электроника» (б/у)	1	800	800
Холодильник «Атлант» (б/у)	1	10000	10000
Кассовый аппарат	1	4000	4000
Мойка для посуды + смеситель (б/у)	1	1500	1500
Вытяжка	1	4000	4000
Кухонный гарнитур	1	30000	30000
Санузел vitra S20 (комплект)	1	17900	17900
Комплект столовой посуды на 50 персон (обе- денная тарелка, супница, чашка с блюдцем, де- сертная тарелка, салатник)	1	50000	50000
Набор столовых приборов Regent Inox «Есо» (6 персон)	9	869	7821
Пластиковая посуда и приборы	1	7000	7000
Материалы для переделки салона фургона	1	50000	50000
Итого за оборудование:			394921
Затраты на различные виды работ:			
Косметический ремонт	1	20000	20000
Перекраска автомобиля	1	30000	30000
Оклеивание кузова логотипами предприятия + внешнее оформление	1	20000	20000

Переоборудование интерьера фургона + шумо-изоляция генераторного отсека	1	50000	50000
Монтаж необходимого оборудования внутри салона	1	20000	20000
Техосмотр автомобиля	1	1000	1000
Реклама	1	40000	40000
Итого за проделанные работы:			181000
Незапланированные расходы	1	120000	120000
Всего затрат на старте			695921

Таблица 2. Ежемесячные затраты:

Наименование	Кол-во	Цена за ед. (руб.)	Итоговая цена (руб.)
Бензин (л)	300	40	12000
Зарплата (включая налоги)	1	50000	50000
Пластиковая посуда и приборы (тарелки – 1300 шт., суповые тарелки – 500 шт., ножи – 500 шт., вилки – 1000 шт., ложки – 500 шт., стаканы 0,2л – 1500 шт.)	1	5000	5000
Салфетки 400 л, 24х24	5	65	325
ТО автомобиля, оборудования	1	12000	12000
Продукты, сырье	-		85000
Итого затраты в месяц			~165000

Таблица 3. Планируемый оборот услуги в месяц:

Наименование	Сумма
Плановые выезды на культурно-массовые мероприятия	120000
Работа с частными лицами	65000
Работа по контракту с организациями	65000
Итого	250000

Ежемесячная прибыль:

$250000 - 165000 = 85000$ руб. – в среднем за месяц при выполнении плана из таблицы 3.

Сроки окупаемости:

$$T = S / q = 700000 / 85000 = \sim 8 \text{ месяцев}$$

где S – объем первоначальных инвестиций, q – среднемесячная прибыль.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.

Календарь городских культурно-массовых мероприятий на 2017 год [4]

№	НАЗВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЯ	СТАТУС	ДАТА (пе-риод)	МЕСТО ПРОВЕДЕ-НИЯ
1	Рождественский концерт	Общегородское мероприятие	8 ян-варя	ГДК «Укра-ина»
2	Концерт, посвященный Дню за-щитника Отечества	Государственный праздник	22 фев-раля	ГДК «Укра-ина»
3	Концерт, посвященный Между-народному Дню 8 Марта	Государственный праздник	7 марта	ГДК «Укра-ина»
4	Массовый городской праздник Масленица	Общегородское мероприятие	март	Парк культуры и отдыха
5	Массовый городской праздник День оленевода	Общегородское мероприятие	март	Парк культуры и отдыха
6	Неделя детской книги, музыки и театра	Общегородское мероприятие	20-27 марта	ГДК «Укра-ина»
7	Городские игры КВН среди мо-лодежных команд	Общегородское мероприятие	март-апрель	ГДК «Укра-ина»
8	Турнир по спортивным танцам «Танцевальный калейдоскоп»	Творческий кон-курс	апрель	ГДК «Укра-ина»
9	Открытый городской конкурс «С чего начинается Родина»	Творческий кон-курс	апрель	ГДК «Укра-ина»
10	Отчетный концерт ДШИ, ДМШ, ДХШ	Общегородское мероприятие	28 ап-реля	ГДК «Укра-ина»
11	Массовый городской праздник, посвященный Дню Весны и Труда	Государственный праздник	1 мая	Парк культуры и отдыха, улицы
12	Концерт, посвященный Дню По-беды в Великой Отечественной войне	Государственный праздник	8 мая	ГДК «Укра-ина»
13	Массовый городской праздник, посвященный Дню Победы	Государственный праздник	9 мая	Парк культуры и отдыха, улицы
14	Городской конкурс «Семья Му-равленко»	Общегородское мероприятие	13 мая	ГДК «Укра-ина»
15	Городской хоровой праздник	Общегородской праздник	май	ГДК «Укра-ина»
16	Праздник, посвященный Дню за-щиты детей	Официальный праздник	1 июня	Парк культуры и отдыха
17	Национальный праздник Сабан-туй	Национальный праздник	3 июня	Парк культуры и отдыха
18	Массовый праздник, посвящён-ный Дню России	Государственный праздник	12 июня	Парк культуры и отдыха
19	Открытый городской фестиваль «Белые ночи Муравленко»	Общегородской праздник	июнь	Сопка (вне го-рода)
20	XI Открытый Городской рок-фе-стиваль «Ледоход»	Общегородской праздник	июнь	Сопка (вне го-рода)
21	Массовый праздник, посвящен-ный Дню молодежи	Официальный праздник	25 июня	Парк культуры и отдыха

22	Фестиваль кулинарного искусства	Общегородское мероприятие	25 июня	Парк культуры и отдыха
23	День Государственного флага Российской Федерации	Официальный праздник	22 августа	улицы города
24	Городской туристский слет среди команд работающей молодежи	Общегородское мероприятие	18-20 августа	База р. Пяку-Пур (вне города)
25	День города и День нефтяника	Общегородское мероприятие	1-3 сентября	Парк культуры и отдыха, улицы города
26	Открытый Городской фестиваль театрализованных представлений трудовых коллективов города «Таежная симфония»	Общегородское мероприятие	9 сентября	площадь ГДК «Украина»
27	Торжественный концерт, посвященный Дню города и Дню работников нефтяной и газовой промышленности	Общегородское мероприятие	9 сентября	ГДК «Украина»
28	Праздничные мероприятия, посвященные Дню города и Дню работников нефтяной и газовой промышленности	Общегородское мероприятие	9,10 сентября	Парк культуры и отдыха, улицы города
29	Курбан-байрам	Религиозный праздник	сентябрь	ГДК «Украина», ПККО
30	Городской конкурс народного творчества «Моя Родина – Россия»	Творческий конкурс	ноябрь	ГДК «Украина»
31	Фестиваль национальных культур «В семье единой»	Государственный праздник	4 ноября	ГДК «Украина»
32	Праздничный концерт, посвященный Дню матери	Официальный праздник	24 ноября	ГДК «Украина»
33	Благотворительный концерт для людей с ограниченными возможностями здоровья	Общегородское мероприятие	1 декабря	ГДК «Украина»
34	Открытие Ледового городка	Общегородское мероприятие	22 декабря	Городской сквер
35	Церемония награждения победителей конкурса социальной активности учреждений, организаций и предприятий города «Город в сердце каждого»	Общегородское мероприятие	22 декабря	ГДК «Украина»
36	Новогодние мероприятия, представления, утренники	Праздничные мероприятия	декабрь-январь	ГДК «Украина»